



GOLDEN MIX
ITALIA

30 ANS D'EXPÉRIENCE

MACHINES

**POUR LA BOULANGERIE, LA PÂTISSERIE
ET LA PIZZERIA**



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

LAMINOIR



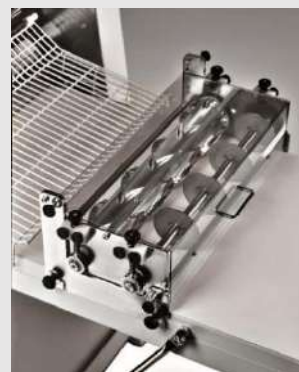
Notre laminoir à pâte est spécialement conçu pour le laminage de grandes feuilles de pâte destinées à la pâte feuilletée, aux croissants, à la pâte brisée et à la pizza. Il est adapté à une utilisation professionnelle dans les pâtisseries, boulangeries, restaurants, laboratoires artisanaux et pizzerias.

Les cylindres de grand diamètre, fabriqués avec des matériaux à haute résistance, garantissent une qualité de laminage constante, une excellente précision d'épaisseur ainsi qu'une grande fiabilité et une longue durée de vie.

Les racleurs, ainsi que tous les composants soumis à un nettoyage périodique, sont facilement accessibles afin de faciliter les opérations de maintenance et d'hygiène.

La machine est équipée de surfaces inférieures de support et d'un bac de récupération de la farine, assurant propreté et efficacité durant le cycle de travail.

- Cylindres galvanisés chromés durs, rectifiés et polis.
- Tables rabattables pour un encombrement minimal.
- Machine montée sur roulettes, la rendant ainsi entièrement mobile.
- Commandes par joystick (standard), pédale (en option) ou panneau de commande à membrane étanche (avec variateur de vitesse en option).
- Dispositif de découpe pour croissants avec rouleaux de coupe triangulaires, disponible pour les tables 1000 et 1200. Rouleaux de coupe en différentes dimensions et formes sur demande.



Modèle sur socle	Largeur tableau mm	Capacité de pâte Kg	Épaisseur mm	Puissance kW	Poids Kg	Dimensions Cm
SF 500	800	8	0,1-34	0.55	152	205x96x128
	1000	8	0,1-34	0.55	156	245x96x128
	1200	10	0,1-34	0.55	164	285x96x128
SF 600	1000	10	0,1-34	0.55	180	245x106x128
	1200	10	0,1-34	0.55	184	285x106x128





GOLDEN MIX
ITALIA

MODÈLE DE BANC



Modèle de banc	Largeur tableau mm	Capacité de pâte Kg	Épaisseur mm	Puissance kW	Poids Kg	Dimensions Cm
SFB 500	800	8	0,1-34	0.55	115	205x96x56
	1000	8	0,1-34	0.55	121	245x96x56
SFB 600	1000	10	0,1-34	0.55	132	245x106x56
	1200	10	0,1-34	0.55	136	285x106x56

MODÈLE PETIT



Modèle petit	Largeur tableau mm	Capacité de pâte Kg	Épaisseur mm	Puissance kW	Poids Kg	Dimensions Cm
SFB 500 SX	-	4	0,1-28	0.37	71	97X83X48
SFB 500 S	500	6	0,1-34	0.37	102	145x88x46



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

PÉTRIN À SPIRALE

2 moteurs – 2 vitesses

Conçus pour garantir rapidité et une oxygénation impeccable, nos pétrins sont les partenaires idéaux pour la production de pain, de pizzas et de pâtisseries. Grâce à des moteurs renforcés et des transmissions mécaniques surdimensionnées, ils travaillent avec une extrême aisance même les pâtes les plus difficiles.

La qualité est garantie par l'utilisation exclusive d'acier inoxydable pour tous les composants en contact avec le produit, assurant une hygiène maximale et une conformité totale aux normes de sécurité et aux standards européens.



- Série de pétrins avec 2 moteurs, 2 vitesses et 2 minuteries
- Capacité de pâte de 40 kg à 200 kg
- Entraînement direct par courroies trapézoïdales
- Transmission par engrenages (sur les modèles de 80 à 200 kg)
- Panneau de commande électromécanique avec 2 minuteries et fonction mémoire
- Inversion du sens de rotation de la cuve en première vitesse
- Dispositif de sécurité activé lors du levage de la grille de protection
- Extraction facile de la pâte grâce au bouton de rotation par impulsion de la cuve (sur les modèles de 60 à 200 kg)



PANNEAU DE COMMANDE
de 40 à 50 Kg



PANNEAU DE COMMANDE
de 60 à 200 Kg

MODÈLE	Capacité de pâte Kg	Capacité de farine Kg	Capacité cuve Lt	Moteur spirale RPM	Moteur cuve RPM	Puissance kW	Dimensions Cm	Poids Kg
SM 40	40	25-30	48	107/160	13	2.6	89x49x100	145
SM 50	50	30-35	63	107/160	13	2.6	92x54x100	155
SM 60	60	35-40	90	114/238	19	3+0.37	110x65x165	295
SM 80	80	50-55	142	126/190	9	4.7+0.37	125x77x150	470
SM 100	100	60-70	180	126/190	9	4.7+0.37	125x77x150	495
SM 130	130	70-80	210	97/194	9.5	5.2+0.55	135x88x155	555
SM 160	160	100-110	250	103/206	7	7+0.75	155x96x163	620
SM 200	200	125-140	270	103/206	7	10+0.75	155x96x163	640



GOLDEN MIX
ITALIA

PÉTRIN À SPIRALE

1 moteur – variateur de vitesse

Pétrins hautement professionnels équipés d'un variateur de vitesse, conçus pour travailler des pâtes à forte hydratation (en option), grâce à un système de transmission et des caractéristiques adaptés aux pâtes hydratées à 80–90 %.

Équipements de série : outil et cuve en acier inoxydable, grille de protection de la cuve conforme aux normes CE, ouverture pour l'ajout d'ingrédients.



MODÈLE DE BANC SMB 5 – SMB 10

- Capacité de pâte: 5 kg et 10 kg
- 1 minuterie numérique (0–99 minutes)
- Raccordement monophasé 230V-1Ph
- Montés sur pieds antivibratoires



MODÈLE SM 20 V – SM 30 V

- Capacité de pâte: 20 kg et 30 kg
- Variateur de vitesse triphasé
- Roulettes pour un déplacement facile
- Transmission par engrenages



MODEL SM 40 V – SM 50 V

- Capacité de pâte: 40 kg et 50 kg
- 1 minuterie de 1 à 99 minutes avec mémoire
- Roulettes pour un déplacement facile
- Colonne centrale coupe-pâte

MODÈLE	Capacité de pâte Kg	Capacité de farine Kg	Capacité cuve Lt	Moteur spirale RPM	Moteur cuve RPM	Puissance kW	Dimensions Cm	Poids Kg
SMB 5	0.5-5	3-4	7.5	80-230	9-20	0.55	53x29x53	40
SMB 10	1-10	6-7	12	80-230	9-20	0.75	54x31x55	45
SM 20 V	20	12-15	31	90-180	10-21	1.13	76x44x70	85
SM 30 V	30	18-22	40	90-180	10-21	1.3	82x49x70	96
SM 40 V	40	25-30	48	90-180	11-22	2.2	90x49x100	140
SM 50 V	50	30-35	63	90-180	11-22	2.2	93x58x100	150



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

PÉTRIN À FOURCHES



Conçus pour les boulangeries, pizzerias et laboratoires de pâtes fraîches de moyenne et grande capacité, ces pétrins offrent des capacités de charge de 160 kg et 200 kg et sont conçus pour des pâtes avec un taux d'hydratation à partir de 35–40 %.

Ils sont construits avec une structure robuste en acier et sont équipés d'une transmission par motoréducteur en bain d'huile, garantissant une grande fluidité de mouvement de la cuve et de l'outil de pétrissage.



FM 80

- Capacité de pâte: 160 kg et 200 kg
- 2 vitesses
- 2 minuteries digitales de 0 à 99 minutes avec fonction mémoire
- Roues pour un déplacement facile
- Grille de protection de cuve conforme à la norme européenne UNI EN 453

Des versions pour laboratoires artisanaux sont également disponibles, avec des capacités de charge de 30 kg et 80 kg, selon le niveau d'hydratation de la pâte. Ces modèles sont équipés d'une cuve fixe en acier inoxydable et d'un double motoréducteur en bain d'huile.

L'équipement standard comprend 2 vitesses, des roues pour faciliter le déplacement et une grille de protection de cuve.

MODÈLE	Capacité de pâte Kg	Capacité de farine Kg	Capacité cuve Lt	Moteur spirale RPM	Moteur cuve RPM	Puissance kW	Dimensions Cm	Poids Kg
FM 30	30	21	53	38/58	6.5/10	0.95/1.3	103x60x90	160
FM 80	80	50	120	24/36	4.5/6.5	1.8/3.1	135x80x121	350
FM 160	160	100	250	24/36	4.5	5.2+0.66	168x105x165	370
FM 200	200	125	330	24/36	4.5	5.2+0.66	168x105x165	400



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

BATTEUR MÉLANGEUR



Mélangeurs haute performance conçus et fabriqués pour mélanger, battre, fouetter et pétrir des ingrédients alimentaires tels que la farine, le cacao, le sucre, les œufs, etc., selon l'accessoire utilisé, afin de produire des crèmes, génoises, crème fouettée, pâte à biscuits et pâte à pain.

Disponibles en versions de table (5, 8, 10 L) et en versions sur socle (20, 30, 40, 60, 80 L).

Selon le modèle, plusieurs options sont disponibles, notamment : chariot de cuve, racleur de cuve et kit de réduction de cuve.



- Capacité de 5 à 80 litres
- Comprend : 1 cuve et 3 ustensiles en acier inoxydable (spatule, fouet, spirale)
- Transmission mécanique par engrenages lubrifiés à la graisse
- Construction robuste en acier
- Système de levage de la cuve avec mécanisme pneumatique à assistance gaz (de 20 à 80 Lt)
- Couvercle de tête en acier peint
- Minuterie numérique et variateur de vitesse avec écran LCD
- Tension: 400 V 50 Hz triphasé; 220 V 60 Hz triphasé disponible en option

MODÈLE	Capacité de pâte Lt	Vitesse RPM	Puissance kW	Dimensions Cm	Poids Kg
PMB 5	5	from 40 to 200	0,25	39x35x47	25
PMB 8	8	from 40 to 200	0,37	48x41x53	32
PMB 10	10	from 40 to 200	0,37	48x41x57	34
PM 20	20	from 40 to 180	0,75	67x63x113	85
PM 30	30	from 40 to 150	1,1	87x73x145	164
PM 40	40	from 40 to 150	1,5	90x77x160	215
PM 60	60	from 40 to 150	2,2	95x81x160	222
PM 80	80	from 40 to 150	3	103x81x160	235



BENCH MODEL



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

TAMIS POUR FARINE



Notre tamiseur pour farine a été spécialement conçu pour éliminer toutes les impuretés de la farine. Il est capable de tamiser jusqu'à 100 kg de farine en seulement 5 minutes, tout en l'oxygénant. Monté sur roues pour une manipulation facile, il est équipé d'un dispositif de blocage garantissant la stabilité pendant le fonctionnement.

Le système de sortie rotatif permet une décharge directe dans la machine de pétrissage.

La machine peut être utilisée aussi bien à droite qu'à gauche grâce aux ouvertures présentes sur les deux côtés. Le tamis est rapidement démontable sans outils, permettant un nettoyage simple et rapide.

- Capable d'éliminer toutes les impuretés et spécialement étudié pour oxygéner la farine
- Monté sur roues avec dispositif de blocage
- Équipé d'un système de sortie rotatif
- Dans la version standard, la sortie de la farine se situe à 104 cm du sol (hauteur modifiable sur demande)
- Capacité de tamisage : 100 kg toutes les 5 minutes



TAMIS

MODÈLE	Capacité de tamisage Kg	Puissance kW	Poids net Kg	Dimensions Cm
FS100	100	0,50	170	100x70x136h



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

DIVISEUSE HYDRAULIQUE



Machine hydraulique pour diviser les pâtes non levées en portions égales.

Nos diviseuses carrées sont conçues pour travailler de manière continue et efficace, garantissant des résultats de division précis et constants à chaque cycle. Le système de nettoyage intégré, activé à la fin de chaque utilisation, permet de maintenir des performances maximales, d'améliorer l'hygiène et d'assurer une fiabilité durable dans le temps.

Cycle de travail **semi-automatique**: pressage et coupe indépendants par joystick avec ouverture manuelle du couvercle.

Cycle de travail **automatique**: pressage, coupe et ouverture du couvercle automatiques (temps de pressage réglable via écran tactile). **Système à grilles** applicable à tous les modèles semi-automatiques, conçu pour diviser les pâtes levées à haute hydratation sans stress ni dégazage (grilles de différentes dimensions disponibles sur demande).

- Roues en caoutchouc souple avec frein (meilleure stabilité)
- Cuve et couteaux en acier inoxydable AISI 304
- Taloches en nylon alimentaire
- Centrale hydraulique avec arrêt automatique
- Écran tactile couleur sur le modèle automatique
- Machine double coupe (10/20 ou 15/30) avec sélecteur électrique
- Presse à beurre (PB) pour le pressage de la pâte ou du beurre
- Diviseuse hexagonale disponible (19 et 37 divisions)

MODÈLE	Divisions	Plage de poids g	Pcs/h	Capacité cuve Kg	Pièces mm	Poids Kg	Puissance kW
SQ 10	10	300/2000	900	20	200x100	240	0,75
SQ 20	20	150/1000	1800	20	100x100	240	0,75
SQ 24	24	120/820	2100	20	100x80	240	0,75
SQ 30	30	90/650	2700	20	80x80	240	0,75
SQ 10/20	10	300/1600	900	16	200x100	240	0,75
	20	150/800	1800		100x100		
SQ 15/30	15	150/1050	1350	16	163x80	240	0,75
	30	90/520	2700		80x80		
PB	1	23000	60	23	512x409	240	0,75



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

DIVISEUSE BOULEUSE

La diviseuse bouleuse presse, divise et boule rapidement la pâte fraîche pour un résultat parfait : des pâtons identiques en poids et en forme. Conçues pour un fonctionnement continu, nos machines garantissent une précision maximale à chaque cycle.

M - Cycle de travail diviseuse bouleuse **Manuelle**: pressage, découpe et boulage manuels par leviers mécaniques.

SA - Cycle de travail diviseuse bouleuse **Semi-automatique**: pressage et découpe automatiques (avec temps de pressage et hauteur de la chambre réglables via écran tactile), boulage manuel par levier.

A - Cycle de travail diviseuse bouleuse **Automatique**: pressage, découpe et boulage entièrement automatiques (avec temps de pressage, temps de boulage et hauteur de la chambre réglables via écran tactile).

- Montée sur roulettes avec pieds de blocage (meilleure stabilité)
- Couteaux en acier inoxydable AISI 304
- Écran tactile couleur avec 100 programmes mémorisables sur les modèles automatiques et semi-automatiques
- Tête avec système hydraulique à 3 cylindres: pressage parfaitement uniforme, précision du poids et stabilité accrue (modèles automatiques et semi-automatiques)
- Équipée de 3 plateaux de boulage

MODÈLE	Divisions	Plage de poids g	Pcs/h	Capacité de pâte Kg	Hauteur de la chambre mm	Hauteur de passage mm	Poids Kg		Puissance kW	
							M	SA – A	M	SA – A
SPA 15	15	100/260	2700	4	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 22	22	50/180	3960	4	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 30	30	40/135	5400	4	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 30s	30	25/90	5400	2,7	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 36	36	34/110	6480	4	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 52	52	12/35	9360	1,82	47	70	205	240	0,55	0,75



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne





GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

DIVISEUSE



La facilité d'utilisation, combinée à sa robustesse exceptionnelle, fait de notre diviseuse manuelle une solution fiable, même pour les applications les plus exigeantes.

Cet équipement intemporel est idéal pour diviser les pâtes à pain, à pizza et à pâtisserie. Il s'adapte parfaitement aux différents besoins de production, recettes et opérateurs.

La diviseuse est conçue pour une capacité maximale de 7,5 kg, avec des divisions de 30 pièces.



- Corps entièrement en aluminium
- Couteaux, plaques et plateaux en acier inoxydable AISI 316
- Fabriqué en acier de haute qualité 100% italien
- Peinture et pièces en plastique approuvées FDA
- Idéal pour couper les pâtes à pain, à pâtisserie et à pizza

	DIV30 S	DIV30 M
Plage de poids	40-140 gr	50-250 gr
Capacité de pâte	4,2 kg	7,5 kg
Poids net	75 kg	85 kg
Dimensions	58x38x76 cm	60x45x82 cm



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

BOULEUSE



Notre bouleuse à vis sans fin pour pâte est une solution innovante qui exploite la gravité pour faire rouler la pâte grâce au mouvement naturel ascendant de la vis.

Machine indispensable pour les pizzerias et les boulangeries, elle simplifie les opérations quotidiennes et réduit considérablement le temps de préparation.

Capacité de production horaire: 1.800 – 2.400 pièces par heure.



- Elle façonne des pâtons de 30 à 900 grammes sans changement d'accessoires
- Elle ne stresse pas et ne chauffe pas la pâte
- Elle ne modifie en aucun cas les propriétés de la pâte
- Robuste et facile à utiliser
- Tous les composants sont conformes aux normes sanitaires
- Chute des boules à hauteur de plan de travail
- Vis sans fin en aluminium ou en aluminium revêtu de téflon
- Disponible en différentes tensions sur demande
- Possibilité de fonctionnement en combinaison avec d'autres machines



	DR S	DR M
Capacité de pâte	30-300 gr	30-900 gr
Poids net	55 kg	75 kg
Dimensions	58x44x79 cm	61x50x82 cm
Puissance	0,44 kw	0,44 kw
Phases	1	1



Compact, très
simple d'utilisation
facile à nettoyer



Structure en
acier inoxydable
certifiée



Équipé de
roues pour
déplacements



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
de l'UE



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063



D-OVEN 2

FOUR ÉLECTRIQUE

Notre four est doté d'une structure externe monobloc et est disponible avec 1 ou 2 chambres de cuisson indépendantes, chacune pouvant cuire jusqu'à 4 ou 6 pizzas rondes de 36 cm de diamètre. Sa conception polyvalente le rend idéal pour la cuisson d'une large gamme de produits, notamment la pizza, la pâtisserie et le pain.

Le panneau de commande mécanique permet une gestion précise et simple de la température de la chambre de cuisson, garantissant des résultats constants et fiables. La construction robuste et l'isolation de haute qualité réduisent la dispersion de la chaleur, optimisant ainsi l'efficacité énergétique et les performances.

La hotte et le support sont disponibles en tant qu'accessoires optionnels.

- Température: 50-500 °C
- Éléments chauffants renforcés pour la cuisson des pizzas
- Plaque de cuisson en pierre réfractaire, épaisseur 17 mm
- Poignée ergonomique pour l'ouverture de la porte
- Tension: 400 V – Triphasé – 50 Hz
- Cheminées d'évacuation situées à l'arrière du four



D-OVEN 1

	D-OVEN 1	D-OVEN 2	D-OVEN 1 L	D-OVEN 2 L
Puissance	6 kW	6 kW + 6 kW	9 kW	9 kW + 9 kW
Pizze	4	4+4	6	6+6
Poids net	103 kg	174 kg	139 kg	232 kg
Dimensions	114x85x42 cm	114x85x75 cm	114x121x42 cm	114x121x75 cm
Dimension chambre de cuisson	72x72x14 cm	72x72x14 cm	72x108x14 cm	72x108x14 cm



Compact,
d'utilisation très simple,
facile à nettoyer



Pièces inox
certifiées



Respect
des normes
d'hygiène



Conforme
à la législation
européenne



GOLDEN MIX ITALIA

MACHINES POUR LA BOULANGERIE, LA PÂTISSERIE ET LA PIZZERIA



Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA



commerciale@goldenmix.it
info@goldenmix.it



+39 0445 820063



+39 347 5557792
+39 351 3585419



www.goldenmix.it

Golden Mix Italia Srl se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans préavis des modifications esthétiques, structurelles et techniques à ses machines. Toutes les spécifications, caractéristiques et images figurant dans cette liste de prix sont fournies à titre indicatif uniquement et peuvent différer du produit final.